

Casa Sevilla¹⁹⁵⁸

Restaurante

Chef

Rodrigo Chacón Simón

Nuestros colaboradores



Central de Carnes



Este establecimiento cumple con la normativa en cuanto a información al consumidor sobre Seguridad Alimentaria: Alérgenos

REGLAMENTO 1169/2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR



Contiene gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre y sulfito



Altramuces



Moluscos

Carnes de los pastos a las dehesas

Paletilla de Cabrito al Horno	29.00 €
Steak Tartar de Vaca hecho a Cuchillo	28.00 €
Solomillo de Vaca a la Brasa	30.00 €
Entrecot de Vaca Gallego (350grs aprox. a 100€/Kg)	35.00 €
Presa de Cerdo Ibérica de Bellota 100% Puro 5J	26.00 €
Solomillo de Buey con su Medallón de Foie y Reducción de Pedro Ximénez	32.00 €
Cochinillo Segoviano Asado a Baja Temperatura	29.00 €
Tataki de Presa 5J	27.00 €
Chuletillas de Cabrito Lechal a la Brasa	29.00 €
Rabo de Ternera Guisado con Setas	27.00 €

Precios IVA incluido

Consultar los alérgenos al personal de servicio

Elaboramos nuestro pan de _____
forma artesanal, mediante masa madre.



Central de Carnes



Compartimos

	Ración	1/2
• Jamón Ibérico de Bellota 100% Puro 5J (Selección Privada)	30.00 €	23.00 €
• Caña de Lomo Ibérica de Bellota 5J	23.00 €	15.00 €
• Degustación de Quesos 3 Tipos (Larga Duración y Afinados)	19.00 €	11.00 €
• Anchoas del Cantábrico "00" (Casa Santoña) 6 uds	18.00 €	
• Esturión de Riofrío Templado con Aceite de Oliva Virgen y Huevas de Salmón	27.00 €	
• Carpaccio de Picaña Madurada con Láminas de Parmesano y Escamas de Sal	22.00 €	
• Carpaccio de Gamba Roja	23.00 €	
• Gambón Rojo al Ajillo	29.00 €	
• Revuelto de Setas de Temporada Gamba y Cigala	29.00 €	

Clásicos de la casa

• Pulpo Seco	28.00 €	
• Pulpo a la Brasa con Patatas al Horno Gratinadas con Muselina de Ajo	29.00 €	
• Alcachofas Naturales a Baja Temperatura Fritas con Vinagreta de Miel y Piñones y Lascas de Foie	19.00 €	
• Parrillada de Verduras (Con o Sin Jamón)	15.00 €	
• Berenjenas Fritas con Miel de Caña (aparte) Las auténticas desde 1958	11.00 €	6.00 €
• Chipirones Fritos	22.00 €	14.00 €
• Boquerones Fritos al Limón	15.00 €	9.00 €
• Ensaladilla de Marisco, Cangrejo Real y Vieira	29.00 €	
• Patatas Rotas con Delicias de Pato y Setas de Temporada y Foie	24.00 €	
• Patatas con Huevos, Bogavante y Trufa Negra	26.00 €	

Ensaladas

• Ensalada de Pimientos Asados a la Leña con Melva Canutera	16.00 €	
• Tomate Raf o Similar (de Temporada) (Los Martínez)	16.00 €	11.00 €
• Tomate Raf con Pimientos Asados y Ventresca	22.00 €	
• Ensalada de Bogavante Atemperado con Mango y Aguacate con Vinagreta de Fruta de la Pasión	29.00 €	
• Ensalada Revuelta	15.00 €	
• Ensalada de Burrata con Tomate e Higos Confitados	18.00 €	

Disponemos de pan, harina de celíacos y cerveza para celíacos.
Consultar los alérgenos al personal de servicio

Precios IVA incluido
Pan unidad 2.00

Nuestras Croquetas Caseras

• Croqueta Cremosa con Trocitos de Jamón 5J	2,50 € / ud
• Croqueta con Bechamel de Trufa y Boletus (silvestre)	2,50 € / ud
• Croqueta con Bechamel del Coral de gamba y Carabinero con sus Trocitos	2,50 € / ud

Mariscos y conchas

• Ostras con Vinagreta de Ponzu	10 € / 2 ud
• Quisquillas de Alborán Plancha o Sal	36.00 € / 200 g
• Almejas Japónicas al Vapor o Salteadas	17.00 €
• Zamburiñas Gratinadas	5.00 €

Arroces (mínimo 2 personas) (mediodía)

La Paella es un plato sencillo y a la vez, difícil de elaborar. Sus ingredientes son modestos y su carácter muy popular. Su receta tiene su origen en el campo y en el mar, convirtiéndole en un plato contundente y delicioso

• Arroz Seco Socarrat con Sepia, Rape y Gamba Roja (Senyoret, Todo pelado)	20.00 € / persona
• Arroz con Pulpo y Gamba Roja Variedad: Bomba	24.00 € / persona
• Arroz con Verdura y Pollo de Corral (Meloso) Variedad: Senia	19.00 € / persona
• Arroz Negro con Sepia y Gamba (Meloso) Variedad: Senia	20.00 € / persona
• Fideua de Pescado y Marisco	22.00 € / persona
• Fideua de presa Ibérica 5J	22.00 € / persona

Puchero del día (olla caliente)

15.00 €

Precios IVA incluido

Consultar los alérgenos al personal de servicio



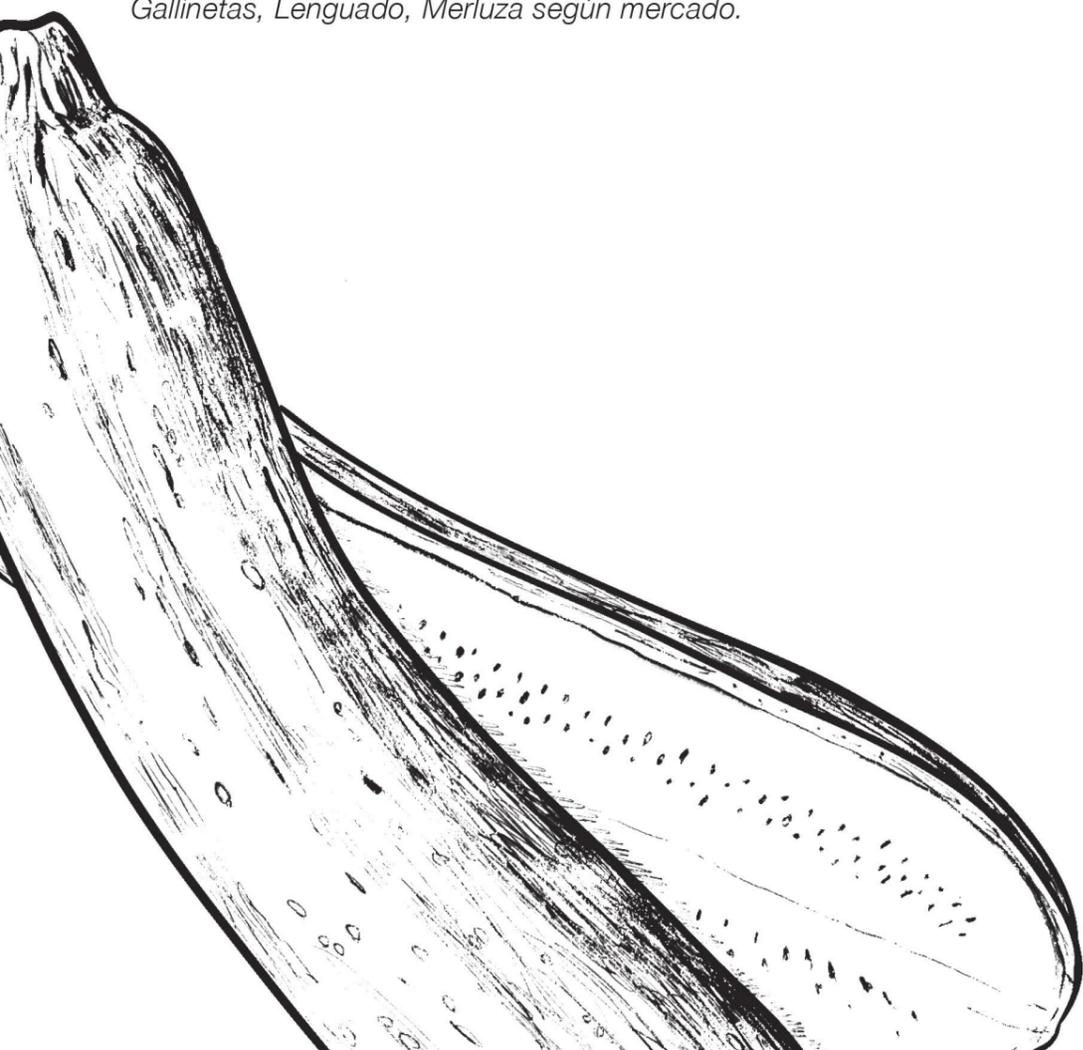
De la lonja a la mesa

- Chuletillas de Rodaballo a la Brasa 25.00 €
- Gallo Pedro Plancha o Frito 65.00 € / kg
- Calamar en Aceite de Oliva Virgen (550-600grs) 29.00 €
- Cocochas de Bacalao al Pil-Pil 29.00 €
- Bacalao a la Almeriense 25.00 €
- Tataki de Atún Rojo con Salsa de Soja 28.00 €
- Tartar de Atún Rojo (Balfegó) 28.00 €
- Rape en Salsa de Almendras y Gamba Roja 26.00 €
- Lomo de Bacalao Gratinado con Muselina de Ajo 24.00 €
- Corvina al Hinojo con Pimiento Tricolor 28.00 €
- Filete de Lubina a la Sal con Hojas de Acelga 25.00 €
- Cherna (Mero) Frita con Ajo Blanco Negro 26.00 €
- Sweet de Salmón al Papillote 28.00 €
- Morrillo de Atún a la Brasa con Encebollado de Canela (Balfegó) 29.00 €
- Lenguado Limpio en Supremas a la Naranja 550 grs/ud 32.00 €

Sugerencias diarias de pescados (preguntar).

Gallinetas, Lenguado, Merluza según mercado.

Precios IVA incluido



Cocinando desde 1958

I + D + i

En Casa Sevilla contamos con cultivo propio. Un amplio repertorio de productos frescos cosechados en nuestros campos.

En pleno centro de Almería, un Oasis Mediterráneo perfecto para los más exigentes es la propuesta de "Casa Sevilla", con largos años de experiencia en el sector de la restauración.

¿Su especialidad? La comida artesana y tradicional, y platos llenos de sabor, en los que el producto de temporada y de gran calidad, hacen que lo especial sea lo cotidiano, por su frescura y elaboración de siempre.

